Si tuviéramos que decir que es lo que caracteriza la Cocina Gitana, saldrían a relucir dos ingredientes, los garbanzos y el azafrán. Se pone mucho azafrán, si no tiene color la comida, siempre hay quien protesta ¡Esto parece una comida de payos!.

La cocina gitana es una cocina sólida, la que se necesita para combatir el frío, el gran enemigo de la gente humilde. Utiliza, poca carne, menos pescados, bastante grasa, y sobre todo muchos vegetales y garbanzos.

El potaje, la olla, los arroces, platos fuertes y sustanciosos. Eso es lo que caracteriza a esta cocina que se hacía a la lumbre; como ya no hay hogar de leña, lo más parecido, en el gas que es donde mejor se guisa esta cocina. Hay que cocinar con fuego fuerte al principio y acabar a fuego lento, como se hacia en las hogueras.

Otra costumbre gitana es que sea lo que sea lo que se va a comer, se sirve bien caliente, directamente del fuego al plato. La Cocina Gitana combate el frío y da energía, la cocina paya es más ligera.

Café Gitano

En la vida del gitano, los temas importantes se tratan alrededor de unas tazas de café. Los gitanos tratan, delante de un café caliente, los asuntos de familia, los negocios y los acuerdos de matrimonio. En la sala de un hospital, o esperando buenas o malas noticias, incluso en los velatorios, siempre hay alguien que dice, ¿traigo un café?. Es una expresión de amistad de gran significado para la comunidad gitana.

La receta no puede ser más sencilla. Hervir el agua en una olla. Cuando rompa a hervir añadir el café. Dejar reposar, colar y tomar bien dulce.

Berza Gitana

Un potaje típico en Andalucía y sobre todo en Jerez debido a que es donde mejor se han integrado payos y gitanos.

Esta receta, es una de las pocas recetas gitanas que ha pasado de las humildes mesas gitanas a los grandes restaurantes y sirve también como tapa en muchos bares. En Jerez es donde mejor se puede tomar este plato, puede ser debido a que allí se da una mejor integración entre payos y gitanos. En su elaboración entra la tagarnina, de la familia de los cardos, hoy de moda pero que antes sólo tomaban los gitanos que la recogían en los barbechos de Andalucía donde crece espontáneamente.
125 gr. de garbanzos
125 g. de alubias
1 codillo entero de cerdo
500 gr. de magro de cerdo
250 gr. de tocino de papada o panceta, con vetas de carne
200 gr. de morcilla
200 gr. de chorizo
100 gr. de manteca colorá
500 gr. de berza -col verde
1 tallo de apio
200 gr. de tagarninas (si no hay se puede sustituir por cardo, acelgas o pencas)
1 cucharada de pimentón
1 pellizco de comino
sal

Preparación

Poner a remojo los garbanzos y las alubias, por separado, durante la noche. Al día siguiente, escurrirlos y echarlos en ollas separadas. Se lavan y cortan en trocitos, las verduras, las manitas de cerdo, se parten por la mitad, Todos los ingredientes, excepto la morcilla, se reparten en partes iguales entre las dos ollas, en la de los garbanzos, se añade un poco de sal. Cubrir los ingredientes con agua y poner a cocer a buen fuego dando vueltas de vez en cuando para que no se peguen en el fondo. Mantenerlo unas dos horas y media o tres. Antes de terminar, añadir la morcilla y rectificar de sal. Se puede hacer en olla a presión, poner menos agua, el tiempo en la olla se reduce a media hora. Al abrir la olla, añadir la morcilla y dejar cocer a fuego lento otra media hora hasta que el caldo se reduzca a la mitad y todo esté tierno. Servir muy caliente

Potaje de Nochebuena (6 Personas)

500 gr. de habichuelas remojadas
500 gr. de garbanzos remojados
500 gr. de bacalao remojado y un poco desalado
2 pimientos
2 hojas de laurel
2 cabeza de ajos
1 vaso de aceite
2 cebollas medianas
1/2 lata de tomate natural
1 cucharita de pimentón
perejil
1 cucharadita de comino
2 huevos
pan rallado
azafrán (o 1 carterita de colorante)
sal

Preparación

Poner a remojo los garbanzos y el bacalao durante la noche. Poner en una olla los garbanzos y las habichuelas con agua suficiente para cocerlas. Limpiar los pimientos sacándoles los semillas e incorporarlos a la olla con el laurel y una cabeza de ajos sin pelar. Dejar a fuego lento las legumbres, hasta que estén totalmente cocidas. Mientras, se pone a calentar el aceite en la sartén y se sofríen las cebollas cortadas a rajas y el tomate. Cuando esté dorada la cebolla, se añade el pimentón. Se mezcla todo bien y antes que se queme el pimentón se corta con un poco de agua el hervor y se echa a la olla con las legumbres. Hacemos un aliño machacando tres dientes de ajo, el perejil, y el comino y se agrega a la olla. Se pica el bacalao bien picado. En un recipiente se agrega perejil picado, dos dientes de ajo picados y los huevos batidos ligeramente. Vamos agregando el pan rallado hasta hacer una masa. A continuación hacemos buñuelos que vamos friendo en aceite caliente. Los dejamos escurrir y los incorporamos a la olla cuando las legumbres ya estén totalmente cocidas. Agregar la sal que necesite y el azafrán. Dejar cocer todo junto unos 15 minutos más y ya estará a punto para comer. Servir directamente de la olla.

Andrajos

Ingredientes para 6 personas

Andrajos
400 gr de patatas
200 gr de harina
200 gr de bacalao seco
100 gr de gambas
2 dientes de ojo
1 pimiento verde
1 cebolla
2 tomates
1 cucharada de pimentón
azafrán
hierba buena
aceite

Preparación

Se pelan y pican la cebolla y los ajos. El bacalao sin desalar, se tuesta en una sartén y se desmiga quitando las espinas. elar las patatas, cortarlas a rodajas finas y echarlas en la olla sobre el sofrito, añadiendo más aceite. Remover todo y dejar freír unos 25 minutos a fuego bajo. Con la harina, el agua y un poco de sal, preparar una masa, dejarla reposar un poco, estirarla con el rodillo para que quede fina y cortarla con un vaso, formando tortas pequeñas. Añadir a la cazuela las gambas, el pimentón restante, el bacalao desmigado previamente, las tortitas de masa, el azafrán y la hierba buena. Dejar cocer lentamente a fuego mínimo una media hora. Probar el punto de sal. Separar del fuego, y servir.

Olla con peras

Ingredientes para 6 personas

Puchero

400 gr. garbanzo (puestos en remojo la víspera en agua con un poco de sal)
300 gr. judía blanca
400 gr. judía verde
200 gr. calabaza
10 almendras (pelada y tostada)
4 peras
2 tomates (maduros y medianos)
2 cuchara sopera vinagre
1 rebanada pan
1 cebolla mediana
1 diente ajo grande
1 cuchara sopera pimentón dulce
1 dl. leche
azafrán (unas hebras)
pimienta negra molida
sal

Preparación

Poner a remojo los garbanzos y las alubias, por separado, durante la noche. Al día siguiente se pone una olla al fuego con el agua, y cuando empiece a hervir se le echan los garbanzos y las judías blancas. Se deja cocer a fuego suave. A los veinte minutos se le añaden las judías verdes limpias y troceadas, la calabaza y las peras, cortadas en cubos, todo ello procurando que no paren de cocer los garbanzos y las judías blancas. Se fríen en aceite una rebanadita de pan y el ajo y se reservan. En el mismo aceite se fríe la cebolla picada y cuando esté un poco dorada se añaden los tomates pelados y picados. En el sofrito echamos el pimentón y dejamos que se rehogue un poco, antes de apartar del fuego. Machacar en el mortero, azafrán, ajo, pan frito y las almendras hasta que quede todo en una pasta fina, añadir el sofrito de tomate, el vinagre y un poco de pimienta molida y la leche. Se mezcla todo y cuando los garbanzos estén a media cocción se añade a la olla. Rectifíquese de sal.

Merluza Gitana

Ingredientes para 6 personas

Merluza
1.500 gr. merluza en rajas o filetes
3 dientes de ajo picados
1 cebolla picada
3 tomates pelados y picados
aceite
sal
pimienta
harina

Preparación

Se enharinan la merluza y se fríen en aceite bien caliente, hasta que se doren. Se pasa la merluza a una cazuela. En el aceite que sobra en la sartén se echan los dientes de ajo, la cebolla y los tomates, se sazona con la sal y pimienta. Cuando todo está bien sofrito, se añade una copita de agua

tibia y se vierte sobre el pescado. Se deja cocer a fuego muy lento un cuarto de hora. Se sirve, retirando la merluza de la cazuela, con cuidado para que no se deshaga, y rociada con su salsa.

Zarangollos

Ingredientes para 6 personas

Zarangollo
3 huevos
3 patatas
3 calabacines
2 cebollas
100 cc, de aceite de oliva (sirve también otro bueno)

Preparación

Se pelan y cortan las patatas y los calabacines en rodajas finas, la cebolla se pica finamente. Se pone un poco aceite a calentar en una sartén grande, cundo esté caliente se fríen las patatas calabacines y cebolla. Se deja hacer a fuego lento. Cuando esté todo bien frito, se van cascando los huevos encima mientras que se remueve hasta que estén totalmente cuajados. Se sirve bien caliente.

Fideos con Ternera al Caldero
Enviada por Conchi Gabarri e Irene Montoya

Ingredientes para 6 personas

1 k de ternera
1 pimiento rojo
1 cebolla
2 dientes de ajo
1 vasito de vino blanco
Chirlas, Gambas y mejillones
1 patata pequeña
3 tomates (si gusta)
Aceite, laurel, pimentón y sal

Preparación

Se pone la olla, se echa el aceite, se echa la carne en un trozo, el pimiento cortado en tiras, y un vaso de vino. Se rehoga, cuando ya está rehogado se echa el agua y se deja cocer un rato. Después se echan los fideos, los mejillones, las chirlas y las gambas. Se deja veinte minutos de cocción y se retira del fuego.

Cuajares con Tomate
Enviada por Reme Rendón

Ingredientes para 4 personas

1 k de cuajares
2 pimientos verdes
1 cebolla
2 dientes de ajo
1 bote de tomate enteros
sal

Preparación

Se cuecen los cuajares en la olla exprés durante media hora, si es en olla normal una hora.Se limpian bien, se cortan a trocitos y se fríen un poquito en una sartén y se apartan del fuego cuando estén "doraítos".Se hace el sofrito con los pimientos, la cebolla y el ajo, cuando esté ya doradito se echa el tomate entero y cuando está frito se revuelve todo.Al final se cata y se pone sal a su gusto.

Arroz con Hinojos

Ingredientes

1 pollo
arroz
pimientos rojos
ajo, aceite
tomate
hinojos
sal

Preparación

Se pone la cazuela con aceite. Se echa el pollo troceado, el pimiento y el ajo. Cuando está todo sofrito se pica un tomate y se fríe todo. A continuación se echan los hinojos, se revuelve todo y se cubre de agua y se deja cocer. Despues se echa arroz, se cata de sal y se apaga y... ¡a comer!

Enviada por Reme Rendón